

TAPAS

JAMBON CRU.....	6,5
<i>Rauwe hesp - Cured Ham</i>	
BOULETTE DE VEAU.....	4,5
<i>Kalfsballetje - Veal meatball</i>	
FROMAGES DE CHEZ CATHERINE	
<i>Kazen bij Catherine - Cheeses from Catherine</i>	
GOUDA BELGE	5
<i>Belgische Gouda - Belgian Gouda</i>	
GRUYÈRE AU GROS SEL	6
<i>Gruyère in grofzout – Salted Gruyère</i>	
COMTÉ 8 MOIS.....	6
<i>Comté 8 maanden – 8 months Comté</i>	

DESSERTS – TOETJES

MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7
<i>Chocolade molten lava cake</i>	
<i>Molten chocolate lava cake</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE.....	6
<i>Crème brûlée met vanille</i>	
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
GLACE AU SPECULOOS.....	7
<i>Speculoos ijsroom</i>	
<i>Speculoos ice cream</i>	
DAME BLANCHE ET NOIRE.....	7
<i>Zwarte dame blanche</i>	
<i>Vanilla and chocolate ice cream</i>	
<i>with warm chocolate</i>	

ENTRÉES – STARTERS

VOORGERECHTEN

SOUPE DU JOUR.....	6
<i>Soep van de Dag</i>	
<i>Soup of the day</i>	
BLOEMPANCH À LA HANSSENS CASSIS LAMBIC.....	13
<i>Bloempanch met Hanssens Cassis Lambic</i>	
<i>Brussels Black Pudding with Hanssens</i>	
<i>Cassis Lambic beer sauce</i>	
CROQUETTES DE FROMAGE DE HERVE.....	13
<i>Herve kaaskroketten</i>	
<i>Herve cheese croquettes</i>	
CROQUETTES AUX CREVETTES.....	15
<i>Garnaalkroketten</i>	
<i>Shrimps croquettes</i>	
PÂTÉ DE CANARD AU FOIE GRAS, NOIX ET AIRELLES.....	13
<i>Eendenpaté met foie gras, nooten</i>	
<i>en veenbessen</i>	
<i>Duck pâté with foie gras, nuts</i>	
<i>and cranberries</i>	



25 RUE DU LOMBARD, 1000 BRUXELLES

www.nuetnigenough.be

Mar/Din/Tue: 15-1-19

PLATS – SCHOTELS

MAIN COURSES

- CARBONNADE À LA FLAMANDE**..... 19
Rundvleesstoverij
Beef stew in flemish style
- BOULETTES DE VEAU À LA GANTOISE**..... 18
Kalfsballekes op z'n Gents
Veal meatballs in white beer sauce
- STOEMP DU JOUR SAUCISSES**..... 18
Dagstoemp met worsten
Stoemp of the day with sausages
- BOULETTES D'AGNEAU AU CHÈVRE À LA TOMATE, ESTRAGON ET RÉDOR PILS**..... 19
Lamsballekes met geitenkaas met tomaat, dragon en Rédor pils
Lamb meatballs with goat cheese with tomato, tarragon and Rédor pils
- LANGUE DE VEAU, SAUCE PICKLES** 19
Kalfstong, picklessaus
Veal tongue in Piccalilli sauce
- JAMBONNEAU, SAUCE MOUTARDE** 22
Hammetje met mosterdsaus
Honey roast ham leg with mustard sauce
- BOULETTES DE MILLET AUX HERBES, SAUCE TOMATE AUX CHAMPIGNONS {VG}**..... 17
Gierstballekes met kruiden, tomaat en paddelstoelensaus
Millet patties with herbs, tomato and mushrooms sauce
- WATERZOOI DE SAUMON AU CRESSON ET JAN DE LICHTÉ**..... 23
Zalmwaterzooi en tuinkers, Jan de Lichte biersaus
Salmon waterzooi and watercress with Jan de Lichte beer sauce

SUGGESTIONS

- LASAGNE DE QUEUE DE BOEUF AU BROKELAND**..... 21
Ossenstaartlasagna met Brokeland kaas
Oxtail lasagna with Brokeland cheese
- PARMENTIER DE CANARD, POMMES, CHAMPIGNONS ET CÉLERI-RAVE À LA STOUTERIK**..... 22
Eendengehakt met puree met appelen, paddelstoelen, sedelrijroot met Stouterik bier
Duck shepherd's pie with apples, mushrooms, celeri root with Stouterik beer
- JOUES DE BOEUF BRAISÉES, SAUCE À LA MOËLLE, SAUGE ET BIÈRE PANNEPOT**..... 22
Gestoofd rundwangen met merg, salie en Pannepot bier
Braised beef cheeks with Pannepot beer sauce, sage & marrow
- FOIE DE VEAU À LA OUD BRUIN CERISE ET OIGNONS**..... 19
Kalfslever met Oud Bruin Kers en uien saus
Veal liver with Oud Bruin Cherry and onions sauce
- CORDON BLEU DE COUCOU DE MALINES, SAUCE ARCHIDUC À LA CUVÉE MAM'ZELLE**..... 23
Mechelse koekoek Cordon Bleu, Archiducsaus met Cuvée Mam'zelle bier
Mechelen poultry Cordon Bleu, Archiduc sauce with Cuvée Mam'zelle beer
- MAGRET DE CANARD AU MIEL À LA OUD BERSEEL FRAMBOISE**..... 23
Eendenborst met honing en Oud Berseel Framboise
Duck breast in honey and Oud Beersel Framboise

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: STOEMP, FRITES, RIZ OU LÉGUMES

*Bijgerecht naar keuze:
Stoemp, frietjes, rijst of groenten*
Choice of side dish:
Potatoes & vegetable purée,
Belgian fries, rice or vegetables